

海底熟成ラム

Mother

TOKYO

OGASAWARA RUM

戦前、さとうきびの栽培が盛んに行われていた小笠原。  
当時よりさとうきびを原料にしたお酒が親しまれており、戦後には小笠原でラム酒が誕生。

この小笠原の地酒“小笠原ラム”を  
ボニンブルーの海に沈めて海底で一年間ほど、熟成。

“海底熟成ラムMother”は小笠原の“歴史”と  
イルカやクジラ、アオウミガメが生息するボニンブルーの“母なる海”が育んだ  
東京生まれの特別なラム酒です。



## 海底熟成ラム Mother 300ml

希望小売価格 ¥4,500(税込)

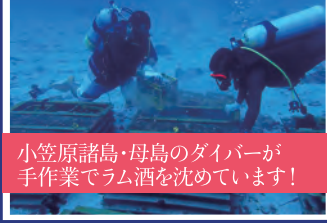
\*価格はラム酒代 ¥1,150 の他に海底保管手数料を含みます。

原材料 / 糖蜜 サトウキビ

アルコール分 40 度

# 海底熟成ラム Motherとは?

船で片道26時間の場所にある小笠原諸島・母島。  
その島の溶けてしまいたいほど綺麗な海底でおおよそ一年間熟成させた特別なラム酒です。  
まるみがある口当たり、奥深い香りが魅力のひとつ。ロックでももちろん、  
お酒が苦手な方はアイスにトッピング等して・・贅沢な大人のデザートとしても  
お楽しみいただける楽しい南国のお酒です。



プレゼントにももちろん、結婚記念日や周年パーティーなどアニバーサリーのお祝いの品としてもご好評いただいています。

## おおよそ1年の熟成後、お手元に…ラムオーナー制度

あなただけのシリアルナンバーが入ったタグ付き



酒販店や小笠原島内のお土産屋さんでの店頭販売もございます。  
もうひとつのお求め方法として、ご注文を頂戴してからお客様のために海底で熟成を開始する、「ラムオーナー制度」というプランもございます。  
お手元に商品が届くまで1年以上のお時間をいただきますが、1本ずつシリアル番号をお付けし、お届けいたします。  
ご注文からお手元に届くまでのおおよそ1年間、熟成される小笠原ラムに想いを馳せてみてはいかがでしょうか？

### お申込みからの流れ

#### ①お申込み

下記のお申込書をご記入後、小笠原ラム・リキュール株式会社へメール・FAX・郵送でお申込み

#### ②振込票のお届け

海底熟成ラムMother問い合わせ窓口よりゆうちょ銀行の「振込取扱票」をお客様へご郵送。

#### ③ご入金

代金お支払い（※お支払い先は「小笠原ラム・リキュール株式会社」でございます。

#### ④ラム海底熟成開始

お客様のための小笠原ラムを海底へ。おガキで熟成開始日をご案内します。  
(振込確認後、翌月以降に海底へ沈めます。)

海底で1年ほど熟成後

#### ⑤お届け

海底熟成ラムMotherをお手元へお届け  
送料はお客様のご負担となります。

ご不明な点がございましたら、小笠原母島観光協会 (04998-3-2300) へお問い合わせください。

## 海底熟成ラム Mother ラムオーナーお申込書

小笠原ラム・リキュール株式会社

Email: letter@oga-rum.com・FAX:04998-3-2008  
住所:〒100-2211 東京都小笠原村母島字評議平

下記をご記入の上、小笠原ラム・リキュール(株)宛にメール・FAX・郵送でお申込みください。  
\*の項目は必ずご記入願います。

*フリガナ		*お申込日	年 月 日
*お名前	様	*ご住所	〒 -
*お電話番号		e-mail	
*お申込み本数	海底熟成ラムMother 300mlボトル 本	*生年月日	年 月 日
備考欄	ご意見・ご質問などありましたらご記入ください		

※ラム酒の製造・販売元は小笠原ラムリキュール株式会社、海底管理元は小笠原母島観光協会です。  
※台風などによる海況不良等の理由でお届け時期が遅れることがあります。

事務局 受付日: 年 月 日  
記入欄 受付番号:

お問い合わせ先: 一般社団法人 小笠原母島観光協会 事務局  
e-mail info@hahajima.com・TEL 04998-3-2300・FAX 04998-3-2200